

光谱学与光谱分析

HG-AFS法测定甲鱼肉中硒

段敏, 王波

西北农林科技大学测试中心, 陕西 杨凌 712100

收稿日期 2004-3-16 修回日期 2004-6-28 网络版发布日期 2005-8-26

**摘要** 采用湿法消解原子荧光光度法对甲鱼肉中硒元素含量进行了分析测定。该方法加标回收率为96.2%~103.0%, 相对标准偏差(RSD)为3.69%, 猪肉国家标准物质(GBW08552)的测定值与标准值相吻合。结果表明: 甲鱼肉中硒元素的含量非常丰富, 硒含量是普通动物鲜肉中的1.2~9.4倍; 是新鲜瓜果蔬菜的几十至几百倍。本测定结果可为研制开发富硒甲鱼保健食品提供有价值的和可靠的科学依据。

**关键词** [原子荧光光度计](#) [甲鱼](#) [硒元素](#)

**分类号** [O657.3](#)

**DOI:**

**通讯作者:**

段敏

#### 扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF\(475KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)

▶ [参考文献\[PDF\]](#)

▶ [参考文献](#)

服务与反馈

▶ [把本文推荐给朋友](#)

▶ [加入我的书架](#)

▶ [加入引用管理器](#)

▶ [引用本文](#)

▶ [Email Alert](#)

相关信息

▶ [本刊中包含“原子荧光光度计”的相关文章](#)

▶ [本文作者相关文章](#)

· [段敏](#)

· [王波](#)